

伊豆さくら山荘 春の御献立 Aコース

一、先付け 桜花豆腐 黄金柑 春法蓮草 飛び子 山葵
一、前菜 蛍烏賊沖漬け 鳥皮ポン酢和え

薇旨煮 三色だんご 路味噌胡麻豆腐

一、御造り 鮪の長手作り 鰯 有頭甘海老

地魚白身 黄金草醬 妻一色

一、煮物 海老東寺巻 筍 大根旨煮 隠元

一、中皿 ノルデックサーモン・バルサミソース掛け

合鴨のコンフィ 生野菜 蕪

蓮根チップス

一、揚げ物 筍の桜葉揚げ 獅子唐 椎茸 抹茶塩

一、鍋物 新若布鍋 白菜 岡ひじき 榎木 根深

桜麩 マロニー 新若布

一、御椀 雲吞 温麺 三つ葉 かき玉汁

一、御飯 コシヒカリ お茶漬けの御用意もございます

一、香の物 胡瓜糠漬け 千枚大根フランボワーズ 高菜

一、水菓子 手作り桜もち 粒餡 ホイップクリーム

桜葉

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明